



MENU DE SAISON

À PARTAGER

Minimum de 2 personnes & servi par multiple de deux

PLANCHE VÉGÉTARIENNE 20

Fauxmage maison, légumes marinés, hummus de betteraves, biscotti à l'argousier & au tournesol, confiture d'oignons au thym

PLANCHE CHARCUTIÈRE 28

Charcuteries locales, fromage du terroir, pain grillé à la fleur d'ail, charcuterie maison, pickles de légumes

PLANCHE ÉVOLUTION

Inspiration du moment

PLANCHE D'ARRIVAGES MARINS 60

Huîtres et mignonette, tartare de saumon, mollusques marinés, crab cakes & salade de concombres marinés, délicatesses de la mer du jour

ENTRÉES

Potage saisonnier & garniture	7
Huîtres et mignonette à la gelée de fraises & au poivre des dunes	Selon le marché
Entrée inspiration du moment	Selon le marché
Calmars frits, moutarde à la camerise & au miel	11
Fondue aux fromages du terroir, ketchup de rhubarbe & tomates vertes	12
Agnolotti au crabe, salade d'asperges, bisque de homard & espuma à la livèche	16
Foie gras poêlé, brioche maison, compote de physalis & pacanes	18
Gravlax d'omble chevalier, salade de concombres & oignons rouges marinés, chips de bagel, crémeux de fromage Grey Owl, boutons de marguerite	14
Tartare de saumon, crevettes & pommes, vinaigre La Carminée de l'Île d'Orléan & herbes salées	13/27
Tartare de bison, champignons marinés, pickles d'asclépiades & bacon de sanglier	15/31
Burrata, vinaigrette au miel St-Patrice, graines de citrouille, courges & salade d'herbes fraîches	19
Pogos maison, saucisse de cerf, foie gras & fleur d'ail, accompagnements variés; ketchup de rhubarbe & tomates vertes, moutarde aux camerise & mayonnaise aux piments Gorria	16

PLATS PRINCIPAUX

VIANDES

Pièce de viande du boucher	Selon le marché
Burger à la saucisse de porc maison, fromage Hercule vieilli 12 mois, pancetta à l'érable, mayonnaise aux piments Gorria, salade de concombres & oignons rouges marinés	24
Tatin de boudin noir maison poêlé, salade acidulée de pommes, céleri et livèche, chips de pommes & jus de viande	26
Poulet manchon, foie gras, tombée de champignons & topinambours, sauce au vin	30
Ris de veau, pétoncle U-10, aligot & chips de panais, pois verts & broccolis	38
Bavette de bœuf marinée, sauce chimichurri, purée de pommes de terre à l'ail rôtie & légumes de moment	32

POISSONS

Arrivage du jour	Selon le marché
Chaudrée de la mer Evolution : bourgots, mactres de stimpson, coquillages, bettes à carde, crème de choux-fleurs & pommes de terre grelots	34
Cannelloni farcis au saumon & ricotta de bufflone Maciocia, beurre blanc, salade d'algues & gin Saint-Laurent	28
Lieu noir poêlé, bisque de homard, sauce vierge aux asperges, fraises & crabe, pickles d'oignons rouges & graines de caméline	30

VÉGÉTARIENS

Steak de chou-fleur, sauce au gin Saint-Laurent, choux-fleurs frits, taboulé de choux-fleurs, vinaigre La Carminée du terroir, huile & graines de caméline	22
Arrancini aux champignons du marché, cœur fondant au fromage du Québec, tombée de champignons & ricotta maison	24
Extra Foie gras poêlé	16
Ratatouille façon EVO : pesto de roquette, fauxmage de tournesol, rubans de légumes & tomates séchées maison	20